



Plaque chauffante Bain-marie pour cantines h117116

Réchauffeur d'aliments pour cantines avec robinet de vidange. Thermostat numérique réglable 30°-90°C. Convient pour le plateau GN 1/1 150 mm non inclus.

Chauffe-plats Bain-marie idéal pour la restauration, les cantines, les cafétérias et la restauration collective pour maintenir les aliments et les plats à la température souhaitée et les servir toujours chauds à vos clients.

Le chauffe-plats est équipé d'un robinet de vidange et d'un thermostat digital réglable de 30° à 90°C.

Le produit est entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304, 18/10.

Caractéristiques techniques :

- Bain-marie de table
- Matériau : acier inoxydable AISI 304, 18/10
- Robinet de vidange
- Thermostat digital réglable de 30° à 90°C
- Capacité des récipients GN 1/1 : 1 (non inclus)
- Profondeur maximale de la cuve : 150 mm
- Alimentation électrique : 230 V / 50-60 Hz / 1 ~
- Puissance totale : 2000 W
- Dimensions extérieures : 590 x 430 x h.300 mm
- *Image indicative : plateau non inclus.

INFORMATIONS

- Hauteur en mm 300.0000
- Largeur en mm 590.0000
- Profondeur en mm 430.0000
- Type avec robinet
- Fonctionnement à bain-marie
- Numero vasche/pentole 1

